



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TARHUN

Dođu Avrupa ÷lkelerinde yetişen bileşikgillerden kokulu bir bitkidir. Yapracağının çok baharatlı olmasından ötürü salçalı et yemeklerinde, soslarda, yumurtalarda ve salatalarda çok kullanılır. Tarhun karıştırlmış sirkeyle yapılan mayonezlerin kendine has bir lezzeti ve kokusu olur. Tarhunlu sirke şöyle yapılır: iki avuç dolusu tarhun iyice yıkandıktan sonra bir şişeye konur. Üzerine yarım litre sirke boşaltılır ve 2-3 ay belettikten sonra süzölerek başka bir şişeye aktarılır. Gereklikçe kullanılır.

---

© lezzetler.com tarif no:10290 • adı:Tarhun • gönderen:Eylöl • indirme tarihi:08.04.2025 - 06:02